

RECERCA

L'IRTA de la Ràpita assajarà pinsos per a l'aqüicultura, elaborats amb un subproducte de la cervesa

El centre de l'IRTA de Mas Bové desenvoluparà els prototips dels pinsos a partir de bagàs i llevat.

L'IRTA de la Ràpita els provarà amb la daurada, la truita i el llenguado.

La Ràpita Redacció

L'Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA) participa en el projecte LIFE Brewery en el qual es treballarà per recuperar els subproductes que genera la indústria cervecera, en concret el bagàs i el llevat, per a fer pinsos per a l'aqüicultura. Els primers prototips de pinsos es desenvoluparan a les instal·lacions de

Mas Bové, a Tarragona, i els assajos amb peixos es faran al centre de Sant Carles de la Ràpita. Es crearan tres dietes per a daurada (com a peix mediterrani), truita (com a peix d'aigua dolça) i llenguado (com a peix pla) i es provaran aquests pinsos amb bagàs i llevat en lloc d'altres ingredients d'origen marí.

El projecte vol afegir valor als subproductes alimentaris, reduir costos



en la producció aquícola i substituir la farina de peix per ingredients més sostenibles que reduïsquen la necessitat de capturar peixos salvatges.

El sector cervecier europeu genera

anualment més de 8 milions de tones de subproductes rics en matèria orgànica. D'aquests, aproximadament 7 milions corresponen al bagàs i el llevat, subproductes amb un alt

contingut de nutrients i altres compostos d'interès que es poden transformar en ingredients per pinsos i substituir la soja o les patates, entre altres, que tenen un cost econòmic i ambiental més elevat. Els experts estimen que es podria posar en valor com a mínim el 75% d'aquests subproductes generats pel sector cervecier europeu. El projecte el coordina Azti, i també hi participa, a més de l'IRTA, Riera Nadeu, el grup LKS i The Brewers of Europe. El pressupost és de més d'un milió i mig d'euros i el 60% de la inversió procedeix de la Unió Europea. La recerca va començar el setembre del 2017 i es prolongarà fins al final del 2020. ■